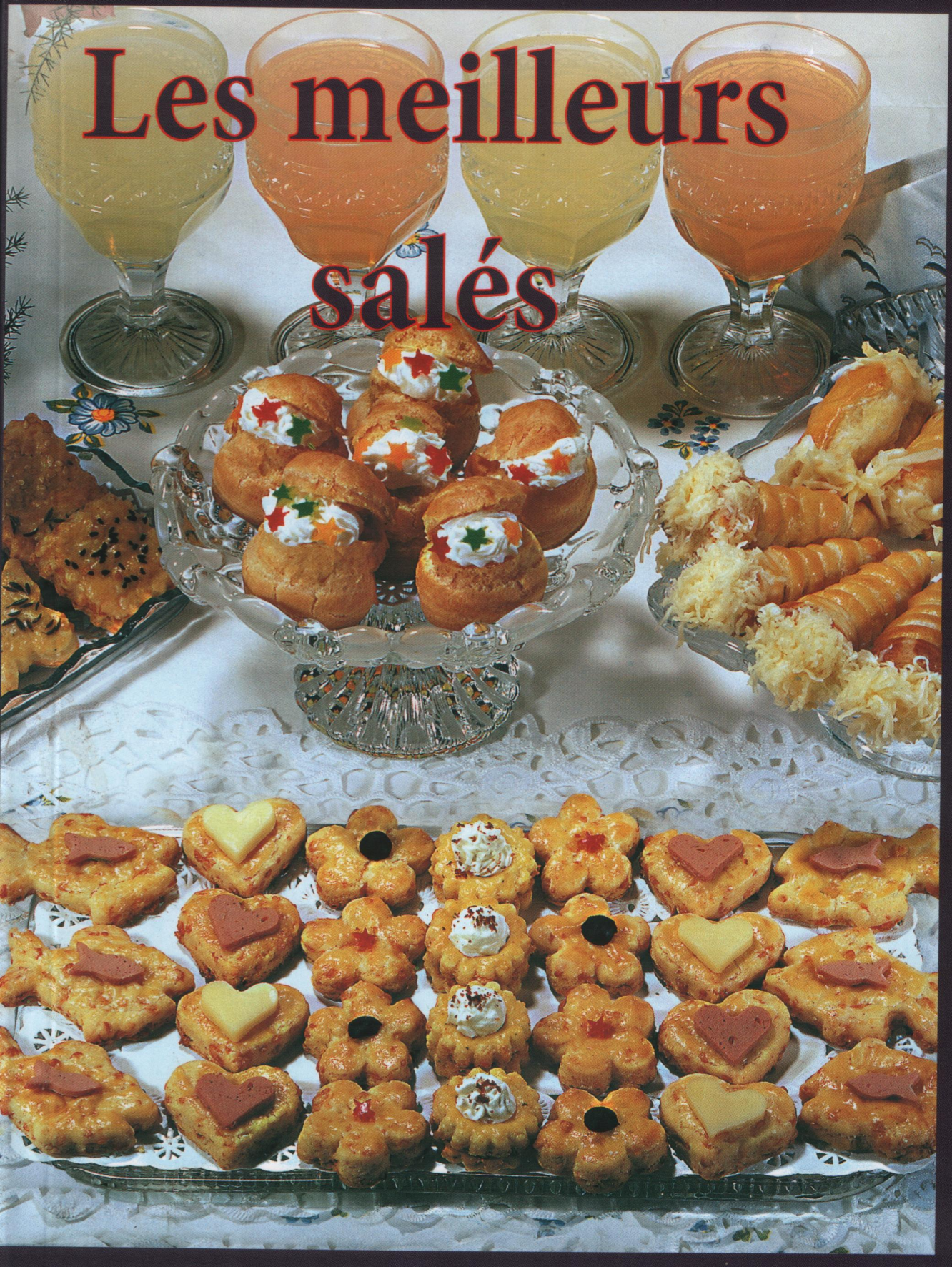
Les meilleurs salés



LES MEILLEURS SALÉS

EL FZ Éditions

© 2009 copyright éditions el-fawz
Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit.

Éditions: El-FAWZ
E-mail:editionselfawz@yahoo.fr
Tél: 0699 25 30 96

Conception graphique: Hafid Faouzia
Conception photos: Mme Hafid Z.D
Prise de vue : Med Ali Guelleti

Dépôt légale :2521-2007
ISBN: 9961-9541-6-5
Enregistré à l'ONDA sous le n°:897/9

Distribution Palais du livre
04 Avenue Khaled el-Bey.Blida
Tél: 025 38 11 19/ 025 39 38 30

Avant propos

Cette fois ci et contrairement à mes ouvrages précédents, j'ai choisi pour vous quelques délicieuses recettes salées, légères, très faciles à réaliser et que vous pourriez même emporter avec vous lors d'un pique nique ou une simple promenade. Certaines d'entre elles peuvent être présentées parfaitement lors d'un déjeuner ou d'un diner en les complétant d'une soupe ou d'une salade, tout dépend de la saison.
A vous donc d'inciter votre famille et surtout vos enfants à la consommation de ces produits qui restent bien meilleurs que les produits des fast-foods sur les points de vue nutritif et hygiénique.
Mon plus grand souhait est que cet ouvrage vous donne le courage et l'envie de réaliser un maximum de recettes.

Bonne réussite.

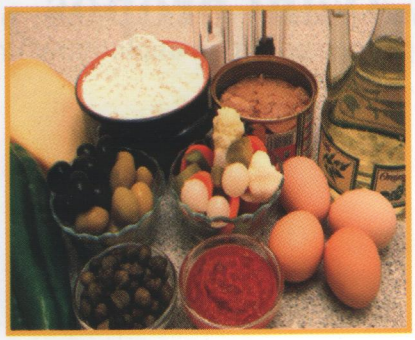
Mme Hafid.

FRICASSÉS

12 petits pains à fricassés " selon la recette page 58"

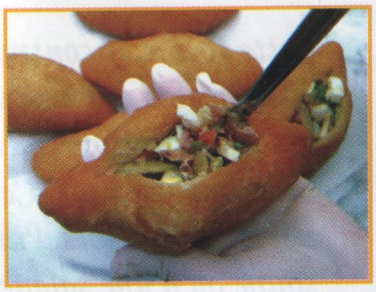
Pour la farce:

200g de thon à l'huile
100g de fromage rouge
100g de fromage gruyère
100g d'olives noires



100g de variantes
2c à soupe de capre
2 poivrons doux
4 oeufs durs
1c à café d'harissa *(facultative)*

1 Grillez et nettoyez les poivrons, réservez quelques olives pour la décoration et coupez le reste ainsi que les fromages , les oeufs durs, les poivrons grillés et les variantes en petits dés puis ajoutez le thon émietté et le capre. Salez légèrement, poivrez et mélangez délicatement le tout.



2 Faites une fente sur un coté des petits pains, retirez une partie de la mie, étalez une fine couche d'harissa sur l'un des cotés puis remplissez les petits pains de farce. Garnissez d'une olive.

Suggestions:

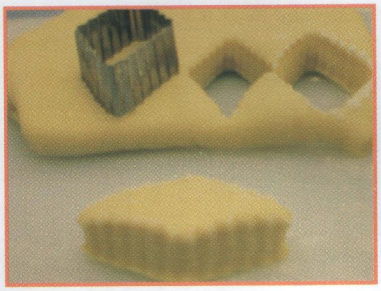
1- Présentez les fricassés avec une boisson fraîche.

2- L'harissa en conserve , n'est pas assez épicée, je vous suggère de lui ajoutez une belle gousse d'ail,
bien écrasée, un peu de sel , 1/2 cuillère à café de carvi moulu, une bonne pincée de cumin bien
mélangez le tout, versez la dans un bocal et arrosez d'un filet d'huile, fermez le bocal

LOSANGES AUX CREVETTES

Ingrédients:
400g de pâte feuilletée (voir page 62)
01 jaune d'oeuf
Pour la farce :
500g de crevettes
01 petit pot de mayonnaise
02 gousses d'ail
01 feuille de laurier
Sel et poivre

1 Commencez par préparer la pâte feuilletée, de préférence la veille. Faites cuire les crevettes bien nettoyées dans un peu d'eau salée avec les gousses d'ail et la feuille de laurier pendant 3 minutes. Décortiquez-les et gardez au frais jusqu'au moment de la présentation.



2 Etalez la pâte en une abaisse ½ cm d'épaisseur, coupez-en des losanges à l'aide d'un emporte pièce. Disposez-les au fur et à mesure sur un plateau allant au four tapissé de papier aluminium.
A l'aide d'un pinceau dorez la surface de chaque losange de jaune d'œuf dilué d'un peu d'eau. Faite cuire dans un four préchauffé (th 7). Retirez-les une fois bien dorés.

3 Réservez quelques crevettes entières pour la décoration et hachez grossièrement le reste. Ajoutez peu à peu la mayonnaise jusqu'à obtention d'une sorte de pâte, rectifiez l'assaisonnement.

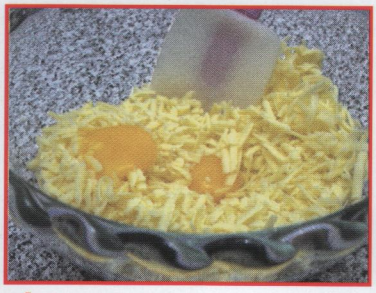
4 Coupez les losanges en deux, remplissez la partie centrale de crevettes à la mayonnaise.
Disposez dessus une crevette entière et un peu d'aneth, posez dessus l'autre partie de pâte.

Conseil:
Ne remplissez les losanges qu'au moment de la Présentations.

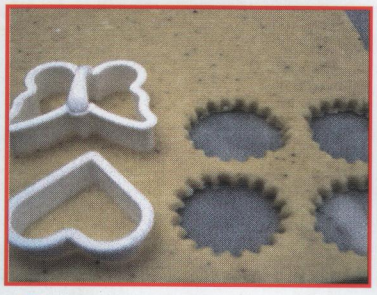
BISCUITS VARIES

Pour la pâte:
180g de beurre ou de margarine
180g de fromage cheddar
02 oeufs
200g de farine
1/2c à café de sel fin
01 pincé de poivre noir
01 pincé de noix de muscade
01 oeuf

Pour la garniture:
02 tranches de fromage
02 tranches de salami
Pour fourrer les biscuits:
01 boîte de fromage crémeux
01 c à café de paprika



1 Dans une terrine disposez la farine tamisée avec le sel, le poivre, la noix de muscade râpée et le beurre coupé en petits morceaux. Mélangez rapidement le tout
Ajoutez le fromage puis les jaunes d'œufs un à un tout en travaillant. Rassemblez la pâte en boule. Couvrez et gardez au réfrigérateur au moins 2 heures.

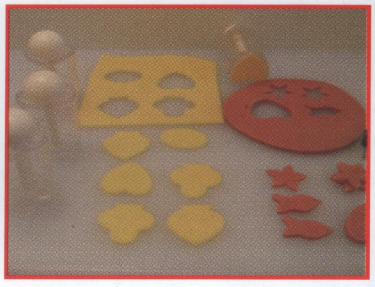


2 farinez généreusement le plan de travail, étalez la pâte en une abaisse d'un 1/2 cm d'épaisseur. Découpez la pâte à l'aide d'emporte pièce de votre choix.

3 Disposez les biscuits sur un plateau tapissé de papier aluminium. Battez légèrement l'œuf et badigeonnez avec les biscuits à l'aide d'un pinceau, faites cuire dans un four préchauffé th 04. Une fois qu'ils sont bien dorés retirez-les et les mettre sur un grille. Laissez refroidir.

4 Pour les biscuit de cette forme, étalez une fine couche de fromage sur la galette.

Disposez dessus la deuxième pièce . Remplissez le centre de fromage à l'aide d'une poche à douille, saupoudrez dessus un peu de paprika ou de cumin ou autre.

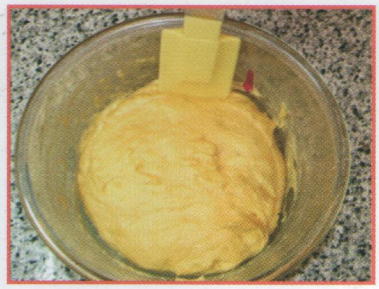


5 Pour la décoration des biscuits, découpez le fromage et le salami à l'aide d'emporte pièce. Collez les petites pièces de fromage et de salami avec une pointe de fromage fondu. Garnir le reste des biscuits d'olives ou d'harissa.

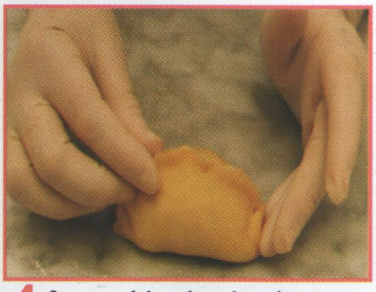
BRIOCHES FARCIES

Pour la pâte:
250g de farine
100g de beurre
2 oeufs
1c à café de levure de boulanger
1c à café de sel
De l'eau tiède
1 jaune d'oeuf
1c à soupe de lait

Pour la farce:
250g de blanc de poulet
01 oignon sec ou 02 ognions verts.
02 gousses d'ail
sel, poivre
1/2 c à café de gingembre
1/2 c à café de piment rouge)
1/2 c à café de carvi moulu
1 pincée de cumin moulu
02 c à soupe d'huile d'olive



1 commencez par préparer la pâte en disposant 2c à soupe de farine dans le bol du pétrin ou dans une terrine, ajoutez la levure, mouillez avec un peu d'eau tiède, mélangez bien le tout afin d'obtenir une pâte légèrement molle, couvrez et laissez doubler de volume puis ajoutez l'oeuf, le beurre fondu mais froid et le sel, mélangez bien le tout. Ajoutez le reste de la farine tamisée, pétrissez la pâte puis ajoutez le 2éme oeuf et continuez à pétrir pendant 2mns environ, couvrez et laissez lever.



4 fermez bien la pâte de cette façon.

2 pour la préparation de la farce: émincez l'oignion, faites revenir dans l'huile d'olives. Coupez les morceaux de blanc de poulet en tout petits dés. Ajoutez le sel, le poivre, le piment, le carvi, le gingembre et le cumin, mélangez bien le tout et laissez reposer quelques instants puis l'ajoutez à l'oignions, mélangez bien le tout. Laissez cuire sur un feu moyen tout en remuant de temps à autre jusqu'à l'évaporation totale de l'eau. laissez refroidir.

5 mettez les boulettes dans les moules légèrement huilés et farinés "en prenant soin de mettre la fermeture vers le bas".

3 dégonflez la pâte puis l'étaler sur une surface légèrement farinée, découpez-la à l'aide d'un emporte-piéces ou d'un verre à eau, disposez au milieu une cuillère à soupe de farce.

6 faites une toute petite ouverture au milieu, mettez dessus une toute petite boule de pâte, laissez encore lever, puis dorez les de jaune d'oeuf dilué avec le lait "à l'aide d'un pinceau".
faites cuire dans un four préchauffé "th5" jusqu'a ce qu'elles aient une belle couleur dorée

PETITS CORNETS ET MANCHONS

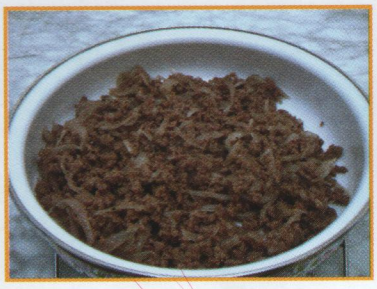
Pâte feuilleté " voir page 61"
02 jaunes d'oeufs

Farce:

250g de viande hachée
01 oignon vert
25g de beurre
02 c à soupe d'huile
sel, poivre

Garniture:

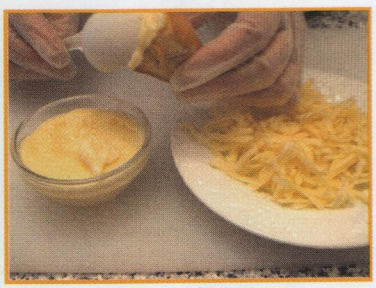
01 bol de sauce béchamel " voir page 62"
250g de fromage gruyère



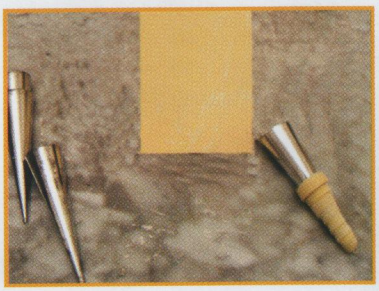
1 "Préparez la pâte feuilletée de préférence la veille". Pour la préparation de la farce, faites revenir l'oignon coupé en petits dés dans le mélange beurre-huile, ajoutez la viande, salez, poivrez, laissez mijoter sur un feu moyen tout en remuant jusqu'à l'évaporation totale de l'eau, laissez refroidir.

2 Etalez la pâte en une abaisse de 03mm d'épaisseur, coupez-en des rectangles de 05 cm de large, disposez l'équivalant d'une petite cuillerée à café de viande au bord et juste au milieu du rectangle.Roulez deux fois puis coupez.

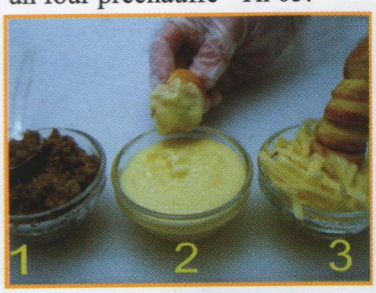
3 Diluez les jaunes d'oeufs avec un peu d'eau, dorez les manchons à l'aide d'un pinceau, faites cuire dans un four préchauffé "th 06".



4 Pour les manchons disposez un peu de béchamel sur les deux cotés puis collez dessus le fromage râpé.



5 Pour la confection des petits cornets, étalez la pâte en une abaisse de 03mm d'épaisseur, coupez-en des bandelettes de 01 cm de large et de 10 cm de long, roulez-les autour du cornet en partant du bas. Disposez-les au fur et à mesure sur un plateau, dorez de jaunes d'œufs, faites cuire dans un four préchauffé "Th 05.



6 aprés la cuisson des cornets retirez les moules, remplissez les cornets de viande , trempez dans de la béchamel puis dans le fromage râpé

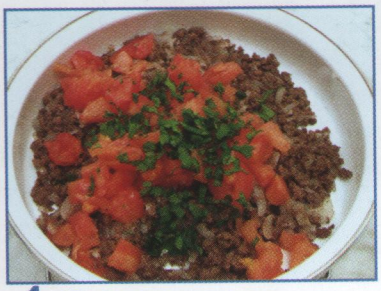
PIZZA TURQUE

Pâte à pizza selon la recette page 59

Ingrédients :

250gr de viande hachée
2 oignons verts ou un sec

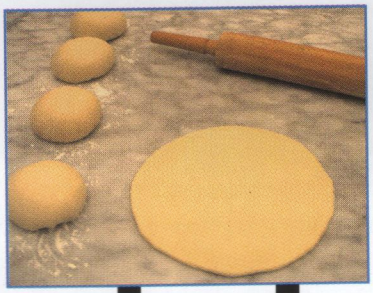
½ dl d'huile d'olives
3cuillere à soupe
1 œuf



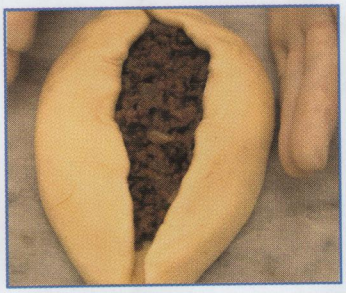
1 Commencez par préparer la farce, en faisant revenir les oignons coupés en dés dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pendant 5 min.
Ajoutez la viande hachée puis les tomates pelées et concassés, salez, poivrez et laissez le tout mijoter jusqu'à l'évaporation total de l'eau en prenant soin de remuer de temps à autres, ajoutez le persil ciselé avant la fin de la cuisson, laissez refroidir.

2 Préparez la pâte à pizza selon la recette page 59.

la divisez en 4 parties égale, les roulez en boule, couvrez et laissez lever



3 étal[illegible] la pâte en [illegible]orme de galette de 20cm de diamètre

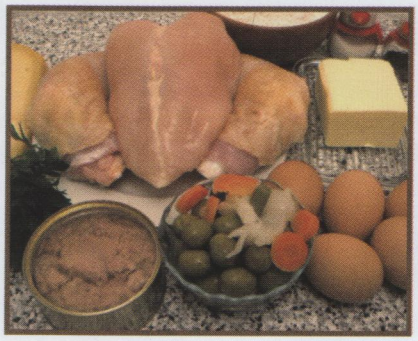


4 Disposez une partie de la farce au milieu, rabattez les deux cotés vers le milieu de cette manière.
Enfournez la pizza dans un four préchauffé "Th5" pendant 10min, les retirez afin de les badigeonnez de jaune d'œufs dilué d'un peu d'eau puis remettez les au four jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur dorée.

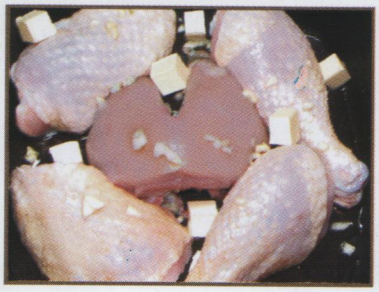
Suggestion :
Présentez la pizza accompagnée de piment en saumure, cornichons ou variantes

BRICKS DANOUNNI

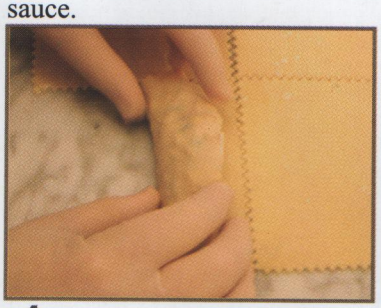
Préparez la pâte “selon la recette page 59”
Pour la farce;
1 poulet de 2kg environ
50g de beurre
03 cuillère à café de sel
3 gousses d’ail
La pointe d’un couteau de concentré de tomate



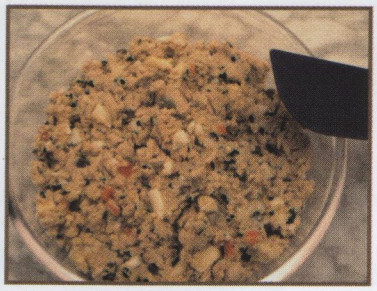
Sel, poivre
200g de thon à l’huile
100g d’olives vertes
100g de variantes
150g de fromage gruyère
4 oeufs durs
2 oeufs entiers
Persil



1 Faites revenir les morceaux de poulet avec l’ail dans le mélange beurre huile, salez, poivrez puis ajoutez la tomate, mouillez de deux verres d’eau tiède.
couvrez et laissez mijoter sur un feu moyen jusqu’a complète cuisson du poulet rajoutez un peu d’eau si nécessaire.
Réduisez au maximum la sauce.



4 Roulez de cette manière puis pincez les extrémités afin de lui donner la forme d’un bonbon.



2 Supprimez la peau ainsi que les os du poulet. Mixez la chaire du poulet avec la sauce et le persil “bien nettoyé et ciselé”. Versez le tout dans un saladier, ajoutez les oeufs durs coupés en tous petits morceaux ainsi que le fromage, les olives et les variantes puis le thon bien égoutté et émietté. Liez bien le tout avec 2 oeufs entiers en les ajoutant un à un à fin d’obtenir une sorte de pate consistante.

Conseil :
Présenter les bricks biens froides

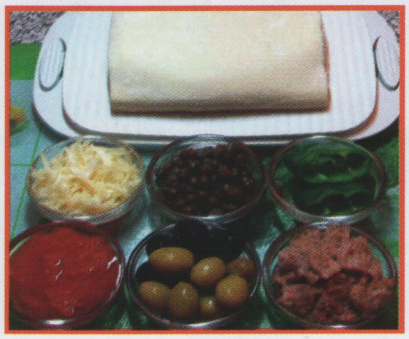
3 Etalez la pate en une abaisse d’environ 2mm d’épaisseur. Coupez-en des rectangles de 10cm sur 12cm , mouillez légèrement les extrémités à l’aide d’un pinceau. Disposez l’équivalant d’une cuillère à soupe de farce pas trop pleine au milieu du regtangle.

5 Faite frire sur un feu moyen et dans une poêle assez profonde en prenant soin de les retourner constamment jusqu’à ce qu’ils aient une belle couleur dorée. Disposez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant.

PETITES PIZZAS

ingrédients:
400g de pâte feuilleté (voir page 61)
01 bol de fondu de tomate (voir page63)

Pour la garniture:
01 petite boîte de thon à l'huile
Olives noire, olives vertes



1 cuillère à café de câpre
100gr de fromage
1 petit oignon
01 poivron vert

1 Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte en une abaisse ayant 1cm d'épaisseur, découpez la pâte à l'aide d'emporte pièce de votre choix. Disposez-les pizza au fur et à mesure dans un plateau allant au four.

2 Etalez une couche de fondu et de tomate sur chaque pièce, garnissez de thon, olives ou de câpre, de fines tranches de poivrons et d'oignons. Faites cuir dans un four préchauffé (th 7). Parsemez de fromage dés leur sortie du four.

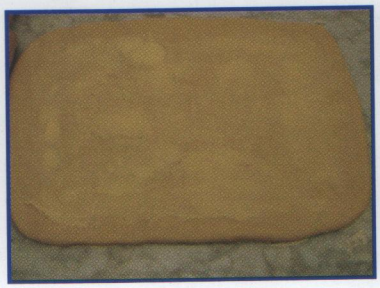
Observation:
Les pizzas se conservent parfaitement dans une boîte hermétique, il suffit de les réchauffer et de les garnir quelques minutes avant de les présenter.

ROULÉ AU FROMAGE ET AUX HERBES

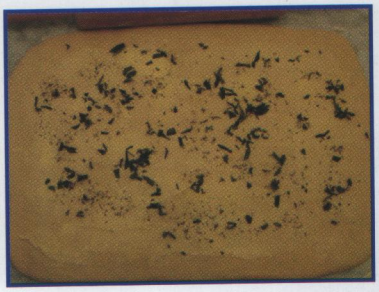
500g de farine
100g de beurre+50g
4dl de lait
2c à café de levure instantanée
1c à café de sucre
2c à café pas trop pleine de sel fin
2c à soupe d'oignon séché
1c à café de thym

1 cuillère à soupe d'huile d'olives
Quelques feuilles d'origon
100g de fromage cheddar
100g de fromage gruyère

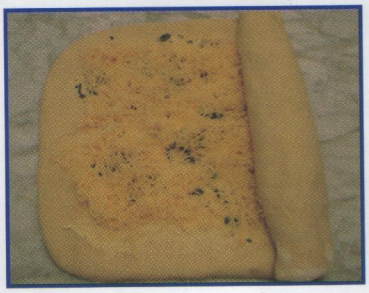
1 Disposez la farine tamisée dans une terrine, ajoutez la levure, le sel, le sucre, l'oignon le beurre ramolli puis le lait tiède tout en travaillant jusqu'a obtention d'une pâte lisse. Roulez en boule, enduisez d'huile d'olives, couvrez d'un film alimentaire et laissez lever dans un endroit tempéré.



2 étalez la pâte en une abaisse ayant 1cm d'épaisseur, étalez dessus une fine couche de beurre sur toute la surface.



3 parsemez dessus les herbes puis le cheddar rapé, divisez la pâte en deux parties égales



4 roulez de cet manière chaque partie

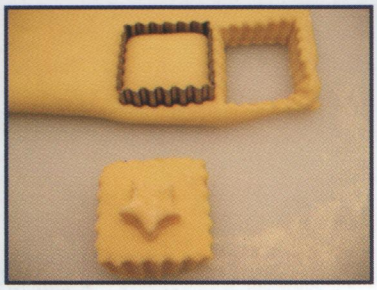
5 Coupez en tranches de 1cm environ, disposez-les sur un plateau légèrement fariné, laissez lever, Faites cuire dans un four préchauffé "Th6" jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur dorée, parsemez de fromage gruyère à la présentation.

Observation:
En ce qui concerne les herbes aromatiques, vous pouvez utiliser d'autres

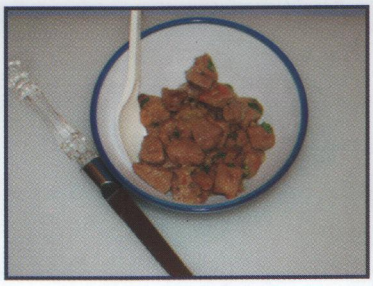
CARRÉS AU FOIE DE VOLAILLES

Ingrédients:
400g de pâte feuilletée(voir page 62)
01 jaune d'oeuf
300g de foie de volailles
02 oignons vert ou 01 oignon sec
01 tomate
01 feuille de laurier

01c à soupe de persil ciselé
02c à soupe d'huile d'olive
Cumin, sel et poivre noir



1 Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte feuilletée en une abaisse de 1 cm d'épaisseur. Coupez-en des carrés de 5cm/5cm à l'aide d'un emporte pièce,
(pour la garniture des carrés, étalez les reste de pâte, les coupez avec des petits emportes pièces, les placez sur les carrés puis dorez le tout de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau).
Faites cuire dans un four préchauffé (th7).

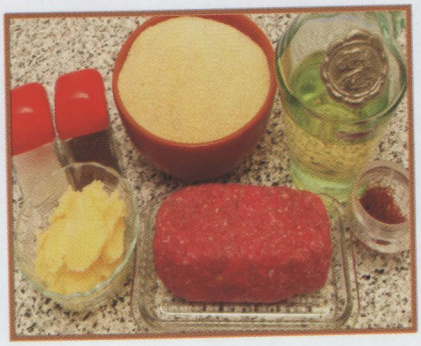


2 Entre temps lavez et bien égouttez les foies, faites revenir les oignons coupés en petits dés dans l'huile d'olives. Ajoutez les foies coupés en petits morceaux puis la tomate épluchée, épépinée et concassée puis le reste des ingrédients. Couvrez et laissez mijoter jusqu'à l'évoporation totale de l'eau.

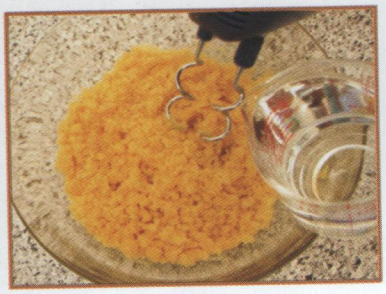
3 Coupez les carrés en deux à leurs sortie du four, supprimez une partie de la pâte du centre. Remplissez de farce puis remettez dessus la deuxième partie de la pâte. Présentez-les bien chauds.

BANADHEJS

Pour la pâte:
500g de semoule moyenne
200g de beurre ou de smen
1c à café de sel fin
De l'eau tiède

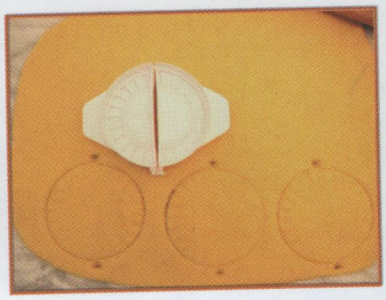


Pour la farce:
200g de viande hachée
50g de beurre ou de smen
Sel , poivre
Pincée de cannelle
Facultative



1 Pour la préparation de la pâte, tamisez la semoule avec le sel dans une terrine, ajoutez le beurre ou le smen fondu et bien chaud, mélangez bien le tout, mouillez peu à peu d'eau froide tout en travaillant jusqu'a obtention d'une pâte assez ferme sans trop la

2 mettez la viande hachée dans une poêle avec le beurre et le sel, faites revenir sur un feu moyen jusqu'a ce qu'elle sèche complètement puis poivrez.



3 étalez la pâte sur une surface lisse et enduite d'huile jusqu'a ce qu'elle ait 5mm d'épaisseur environ, coupez-en des rondelles de 10cm Ø environ.

Observation :
Les banadhejs se conservent parfaitemet plusieurs jours au réfrigérateur dans une boites hermétique

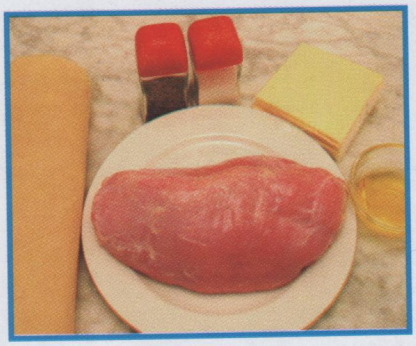
4 disposez une cuillère à soupe de farce au milieu de la pâte et fermez bien en utilisant de préférence le petit appareil qui apparaît

5 Disposez les banadhejs sur un plateau allant au four, faites cuire dans un four chaud th5. Ne retirez les banadhejs qu'une fois bien dorées.

ROULÉ DE DINDE

Ingrédients :

500g d'escalope de dinde
01 paquet de fromage en tranches
12 feuilles de bricks "dhioul"
2c à soupe de beurre fondu
2c à soupe d'huile



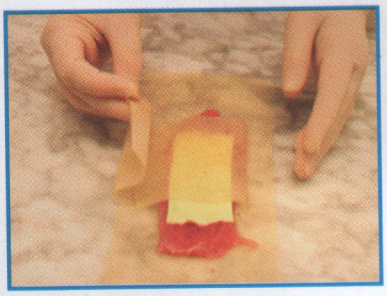
Suggestion:

Si vous trouvez que les feuilles de brick sont

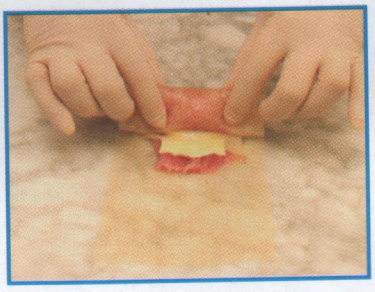
1 Coupez les tranches de dinde d'environ 8cm de large et de 12cm de long, les lavez puis les séchez avec un papier absorbant. Placez-les entre2 feuilles de film plastique et aplatissez-les avec un attendrisseur de viande "à défaut", utilisez un rouleau à pâtisserie.

2 Coupez les feuilles à brick en 3 morceaux, un ayant la longueur de la feuille et les 2 autres moins long, disposez-en 2 de cette manière et réservez le 3éme pour couvrir la viande et le fromage. Badigeonnez les feuilles de mélange; beurre,huile.

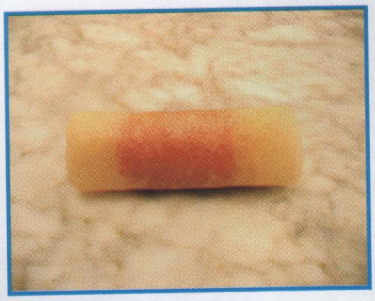
3 Disposez au milieu la tranche de dinde après l'avoir salé et poivré.



4 Couvrez-les avec le 3éme morceau de feuille à brick



5 Roulez étroitement le tout.

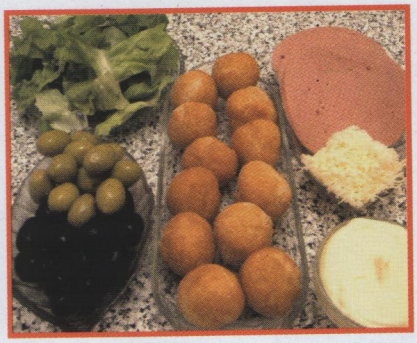


6 Disposez les rouleaux au fur et à mesure dans un plat allant au four bien beurré. Enfournez dans un four préchauffé "th 5" jusqu'a ce qu'ils aient une couleur dorée. Les présentez tièdes sur un nid de salade.

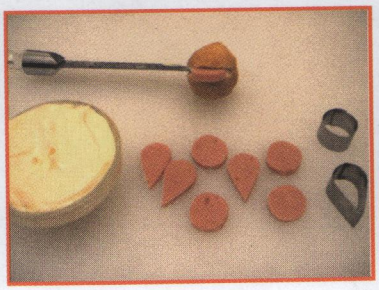
BOUCHÉES POUR ENFANTS

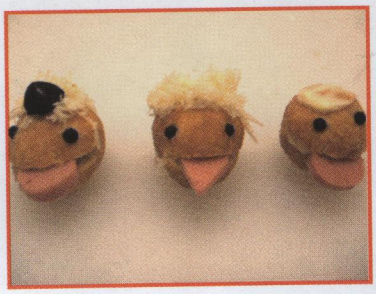
Ingrédients:

Pâte à fricassées
(Voir recette page 58)
100g de fromage gruyère
02 tranches de salami
02 c à soupe de mayonnaise
Quelques olives noires
Quelques olives vertes



Quelques petits câpre
Laitue pour la présentation





1 préparez une pâte à fricassées, façonnez-avec des petites boulettes ayant la grosseur d'une noix, couvez et laissez lever dans un endroit tempéré.
Dés que les boulettes ont doublées de volume, faites-les frire dans une poêle assez profonde en prenant soin de les faire tourner constamment pour qu'elles aient une belle couleur dorées et uniforme.
Egouttez-les sur du papier absorbant.

2 Coupez le salami en petites rondelles ou ovales à l'aide d'un emporte pièce. Faites une petite incision au milieu de la boulette, tartinez l'intérieur d'une fine couche de mayonnaise et placez la rondelle de salami. Incrustez deux petits câpres. Etalez un peu de mayonnaise sur la boulette puis placez dessus le fromage râpé et mettez une demi olive. Continuez ainsi pour le reste des boulettes. Voir la photo de droite à gauche.

Suggestion :
Les enfants adorent ce genre de petites bouchées et avec un peu d'imagination essayez d'inventer d'autre formes.

ESCARGOT FARCIS

Pour la pâte:
500g de farine
02 c à café de levure instantanée "de boulanger"
01 c à café de sel fin
1/2 verre à eau d'huile
De l'eau tiède pour pétrir
01 jaune d'œuf
01 c à soupe de grain de

Pour la farce:
400g de viande hachée
01 oignon sec ou 02 oignons verts
02 c à soupe d'huile d'olives
Sel, poivre

1 Dans une terrine disposez la farine tamisée, le sel, la levure, mélangez bien le tout, ajoutez l'huile puis mouillez peu à peu tout en travaillant jusqu'à obtention d'une pâte souple. Divisez-la en 08 boules d'égales grosseur, couvrez et laissez lever.

2 Préparez la farce en faisant revenir les oignons dans l'huile, ajoutez la viande, le sel et le poivre. Laissez cuire tout en remuant jusqu'à l'évaporation totale de l'eau, laissez refroidir. Etalez une boule de pâte en forme ovale ayant 03mm d'épaisseur, disposez dessus la farce.

3 Roulez de cette façon en serrant bien la pâte.

4 roulez la pâte en lui donnant la forme d'escargot, continuez ainsi pour le reste de la pâte.

5 dorez les escargots de jaune d'œuf dilué d'eau. Saupoudrez de grain de sésames, laissez lever puis faites cuire dans un four préchauffé "Th 05"

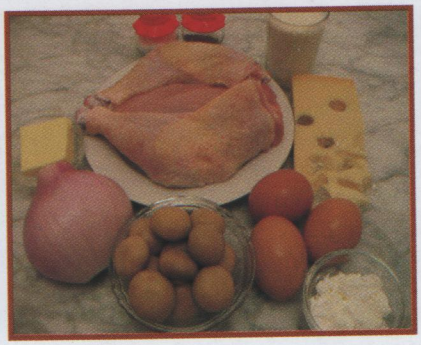
Conseil:
Vous pouvez les préparer en plus petits

TARTELETTES AU POULET

pâte brisée "selon la recette page 57"

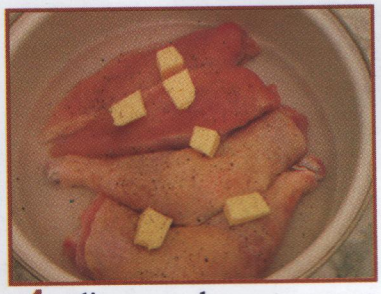
Pour la garniture:

1kg de poulet
60g de beurre
200g de champignons de paris en conserve
1 grand oignon
3 oeufs



1c à café de maizéna
15cl de lait entier ou de crème fraîche
Sel, poivre

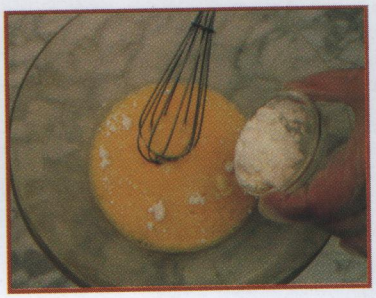
Commencez par préparer la pâte brisée selon la recette page 57, L'étalez puis tapissez avec des moules à tartelettes, réservés au réfrigérateur pendant la préparation de la garniture. Piquez le fond de la pâte avec une fourchette, faire cuire dans un four



1 disposez les morceaux du poulet dans une marmite, ajoutez la moitié du beurre, salez et poivrez. Ajoutez 2 verres d'eau et faites cuire sur un feu moyen. Vérifiez de temps à autre la cuisson du poulet, ajoutez un peu d'eau chaude si c'est nécessaire. Réduisez au maximum la sauce une fois le poulet cuit.

2 faites revenir l'oignon émincé dans le reste du beurre, ajoutez les champignons émincés, salez, poivrez et laissez mijoter.

Otez la peau et les os du poulet, coupez la chair en petits morceaux, disposez-les dans un saladier puis lui ajouter le mélange oignon-champignons.



3 dans un autre saladier battez légèrement les oeufs, ajoutez la maizéna diluée dans un peu de lait puis ajoutez le reste du lait, salez légèrement, poivrez puis versez le tout sur le

4 répartissez la garniture sur les fonds de pâte. Faites cuire à four chaud "th5". Retirez les tartes une fois la garniture bien ferme et les bords de la pâte bien dorés. Saupoudrez de gruyère râpé

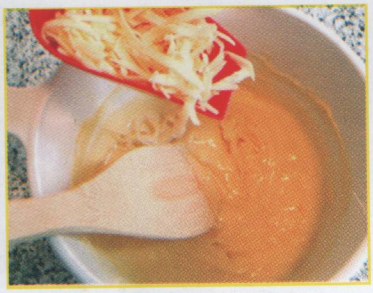
GOUGÉRES FARCIES

Pour la pâte :

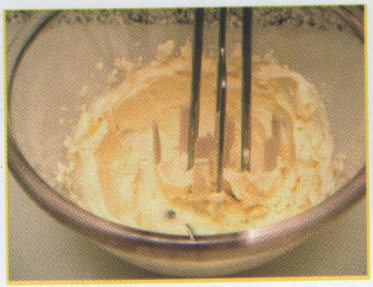
100g de beurre
150g de farine
04 œufs
1/4 de litre d'eau
1c à café de sel
100gr de fromage cheddar ou parmesan

Pour la garniture:

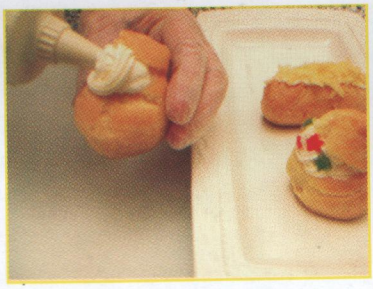
100g de fromage gruyère
01 boite de fromage crémeux
01 pincée de piment rouge
01 pincée de poivre noir
01 poivron rouge
01 poivron vert



1 Commencez par préparer les gougères. Mettez l'eau, le sel et le beurre dans une casserole, laissez chauffer à la première ébullition retirez la casserole du feu. Ajoutez la farine tamisée d'un seul coup, remuez énergiquement afin d'éviter la formation des grumeaux. Remettez la pâte sur le feu et faites cuire sans cesser de remuer jusqu'a ce qu'elle sèche et devienne bien lisse en se détachant du fond de la casserole. Hors du feu ajoutez les œufs un à un en prenant soins de bien mélanger à chaque fois. Ajoutez le fromage râpé, mélangez, versez la pâte dans une poche à douille,



2 Versez le fromage dans un saladier, battez-le à l'aide d'un batteur électrique, ajoutez le piment et le poivre noir.



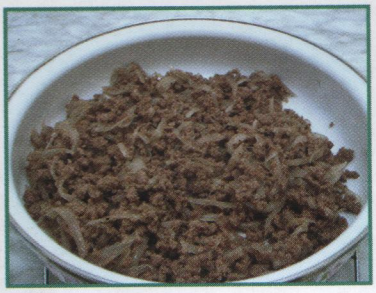
3 Versez le fromage dans une poche à douille , faites une incision et remplissez les gougères de fromage.

4 Lavez et essuyez les poivrons, coupez les en deux, allongez-les bien puis les découper à l'aide de découpoirs, garnissez avec les gougères. Pour le reste les garnir à volonté de fromage, de persil en prenant soin d'étaler une fine couche de fromage crémeux à la surface, voir

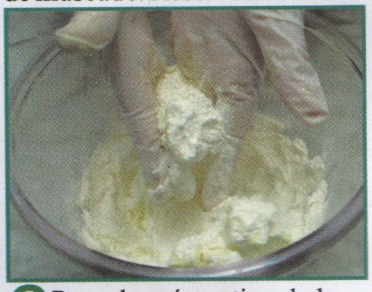
KAAKS EL WARKA

500g de farine
250g de beurre ou de smen
01 c à café de sel fin
De l'eau froide
Pour la Farce:
250g de viande hachée
01oignon vert
Sel, poivre

Une pincée de noix de muscade
01 c à soupe d'huile d'olives

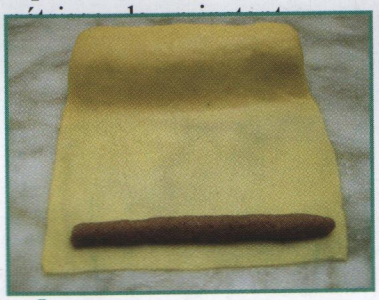


1 Faites revenir l'oignon ciselé dans l'huile. Ajoutez la viande, salez, poivrez et laissez mijoter jusqu'à l'évaporation totale de l'eau. Versez le tout dans le bol du mixeur et mixez jusqu'à obtention d'une sorte de pâte bien homogène, ajoutez la noix de muscade. Réservez au frais.



2 Pour la préparation de la pâte, versez la farine tamisée dans une terrine, ajoutez le beurre clarifiez ou le smen fondu mais froid. Mélangez bien le tout puis mouillez peu à peu d'eau froide jusqu'à obtention d'une pâte assez dure pétrissez-la un bon moment jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Laissez reposer.

3 Remplissez une casserole assez profonde d'eau, faites bouillir, trempez rapidement la pâte,



4 Etalez finement la pâte, mettez sur le bord un rouleau de viande ayant la grosseur d'un crayon,

5 Enroulez trois fois puis coupez la pâte, formez les kaaks, ajustez, les bouts, raccordez la pâte en la mouillant légèrement. Placez au fur et à mesure sur un plateau, faites cuire dans un four très doux "th 02". Etant donner que la

Observation :
Pour la clarification du beurre, le mettre dans une casserole, laissez fondre sur un feu très doux en supprimant la mousse qui apparait à la surface. Laissez refroidir puis le mettre au réfrigérateur. Le beurre va durcir en laissant au fond toute l'eau et le lait qu'il contient, nettoyer bien le beurre puis le mettre dans une autre casserole propre le faire fondre pour la deuxième fois avant de l'utiliser.

BARQUETTES AUX DEUX POIVRONS

Pâte brisée voir page 57
Formule1

01 oignon
01 poivron rouge
01 poivron vert
100g d'olives noires
02 gousses d'ail

100g de fromage gouda
ou
gruyère
02c à soupe d'huile
d'olives
Sel, poivre noir

1 Préparez la Pâte brisée, étalez en une abaisse ayant 3mm d'épaisseur. Tapissez avec des petites barquettes, piquez-les à la fourchette, faites cuire à blanc.

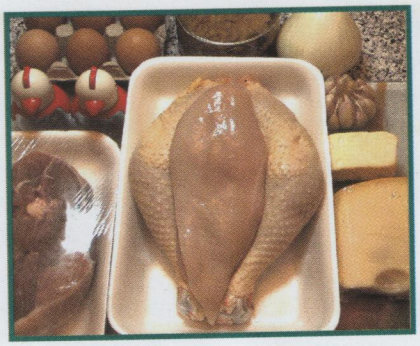
2 Coupez finement l'oignon, faites revenir dans l'huile d'olives, ajoutez l'ail écrasé. Grillez et nettoyer les poivrons, coupez-les en tout petits dés. Versez les poivrons, l'oignon et la moitié du fromage râpé dans un saladier. Salez, poivrez et bien mélanger le tout.

3 Coupez les olives, disposez l'équivalant d'une cuillérée à café au fond des barquettes, versez dessus le mélange, parsemez de fromage, remettez-les au four quelques instants. Décorez à la présentation.

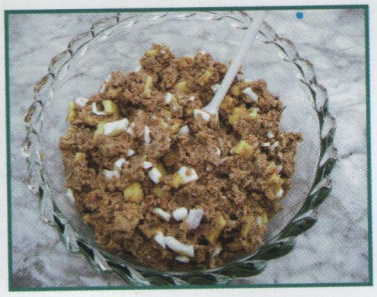
BRIKA MELHA "salée"

Pour la pâte:
Préparez la pâte selon la recette page 61.

Pour la farce:
500g de viande de mouton, gigot sans gras ou de bifteck
1 poulet de 2kg
200g de thon



150g de fromage gruyère
150g de fromage rouge
100g de beurre
6 oeufs
1 gros oignon
Quelques gousses d'ail
Sel, poivre



1 Faites revenir le blanc de poulet et les cuisses dans la moitié du beurre, ajoutez l'ail écrasé, salez et poivrez. Mouillez d'un ½ litre d'eau chaude, laissez mijoter jusqu'a la cuisson totale" ajoutez un peu d'eau si c'est nécessaire", réduisez au maximum la sauce. Une fois bien cuit supprimez la peau et les os du poulet puis hachez la chair et réservez. Coupez la viande en petits morceaux, ciselez l'oignon, faites revenir le tout dans le reste du beurre, salez et poivrez, arrosez d'un peu d'eau chaude et laissez mijoter jusqu'a la cuisson totale de la viande "ajoutez un peu d'eau chaude si nécessaire". Hachez la viande. Faites bouillir 4 œufs, Mélanger les 2 viandes, leur ajoutez les œufs durs coupés en petits dés, le thon bien égoutté et émietté les fromages râpés liez le tout avec les 2 œufs restants, rectifiez le sel et ajoutez un peu de poivre.

2 Prenez un plateau rectangulaire de 22cm de large et 30cm de long l'enduire d'un mélange de beurre et d'huile. Étalez finement une boule de pâte sur une surface lisse et saupoudrée de maïzena. Disposez-la à l'intérieur du plateau enduisez-la entièrement du mélange beurre clarifié-huile à l'aide d'un pinceau. Continuez ainsi pour les 5 autres boules.

4 Couvrez avec les feuilles de pâte une à une en prenant soin de les enduire du mélange beurre -huile au fur et à mesure.

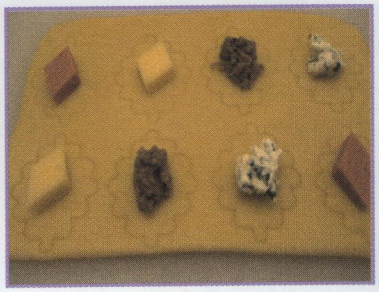
3 Répartissez dessus uniformément la farce.

5 Coupez en des carrés de 3cm sur 3cm, dorez la surface de jaune d'œuf dilué d'un peu d'eau. Faites cuire dans un four préchauffé "th6". Retirez dés qu'elle soit bien dorée. Coupez des carrés une fois bien froide.

BISCUITS FOURRÉS

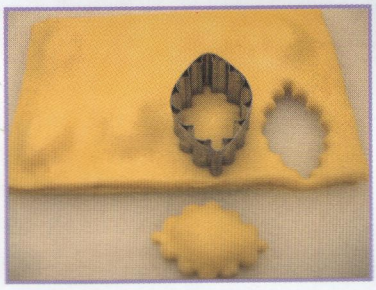
Pâte brisée selon la recette page 57
02 tranches de salami
03 c à soupe de fromage blanc
1 gousse d'ail

Basilic plus une pincée de poivre noir
100g de fromage gruyère
100g de viande hachée
01 oignon vert
20g de beurre
Sel, poivre



1 Commencez par la préparation de la pâte brisée, enveloppez-la de film alimentaire et laissez reposer au moins une heure. Préparez la farce en coupant finement l'oignon, faites revenir dans le beurre. Ajoutez la viande, salez, poivrez, laissez mijoter jusqu'à l'évaporation totale de l'eau, laissez refroidir. Ajoutez la gousse d'ail écrasée et le basilic haché au fromage blanc, salez, poivrez, mélangez bien le tout.

2 Coupez le salami en petits morceaux ainsi que le fromage. Divisez la pâte en deux parties égales. Etalez une partie de la pâte en une abaisse de 3mm d'épaisseur, faites des empreintes sur la pâte à l'aide d'un emporte pièce de votre choix. Disposez la farce au milieu de chaque empreinte.



3 Etalez l'autre partie de la pâte, disposez- la sur la première, coupez avec le même emporte pièces.

4 Mettez les biscuits sur un plateau allant au four, dorez de jaune d'œuf, parsemez les biscuits de graine de Sésames et des grains de nigel. Faites cuir dans un four préchauffé « th4 = 200°»

SALADE DE PAIN

2 baguettes de pain

Pour la sauce froide:

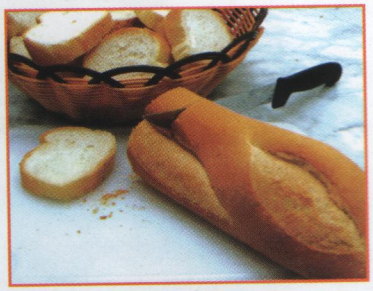
1c à soupe bien pleine de concentré de tomate
02c à soupe d'huile d'olives
02c à soupe d'huile de tournesol
02c à soupe de vinaigre
01c à soupe de mélange de carvi et de coriandre en poudre, Sel, poivre

1 grand verre d'eau froide
2 gousses d'ail

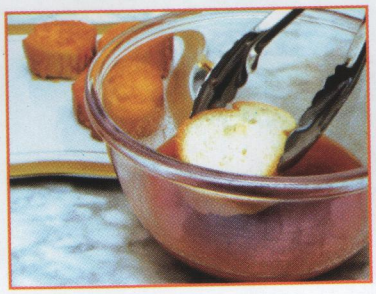
Pour la garniture:

200g de thon à l'huile
100g de variantes
100g d'olives vertes
100g d'olives noires
100g de fromage rouge
04 oeufs durs
02 poivrons doux grillés

1 Pour la préparation de la sauce froide, épluchez et écrasez les gousses d'ail à l'aide d'un presse ail, ajoutez la tomate, les épices, sel, poivre l'huile et le vinaigre puis mélangez bien le tout. Mouillez avec le verre d'eau, mélangez bien la sauce.

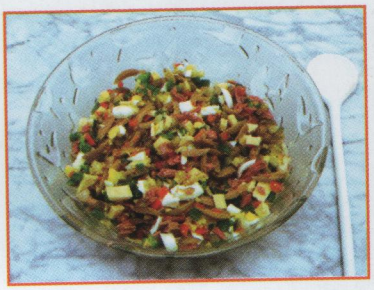


2 Coupez le pain en tranches de 2cm d'épaisseur.



3 Trempez rapidement les tranches de pain dans la sauce. Disposez-les sur un plateau ou le plateau de présentation.

4 Nettoyez et coupez en petits dés les poivrons, mettez-en un peu sur chaque tranche de pain.



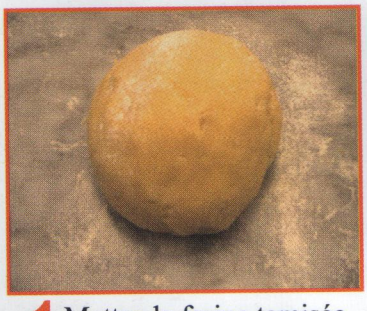
5 Coupez en petits dés les oeufs durs et le reste des ingrédients, ajoutez le thon émietté, salez légèrement et poivrez, mélangez délicatement

6 Disposez l'équivalent d'une cuillère à café de garniture sur chaque tranche de pain, garnissez de fromage et d'olive ou bien d'un peu de câpre.

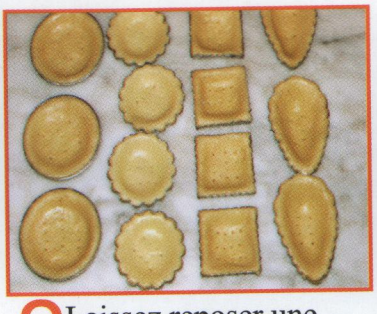
TARTELETTES VARIÉES

Ingrédients pâte

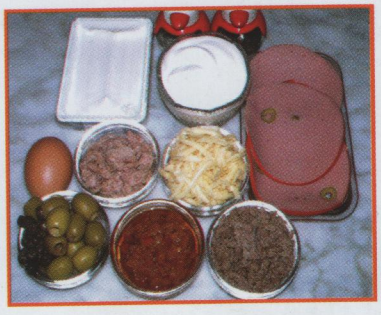
250g de farine
150g de beurre
01 c à café de sel fin
01 jaune d'œuf
01 c à café de piment rouge « fort »
½ c à café d'ail séché en poudre ou oignon séché en poudre
01 c à café de basilic ou du thym



1 Mettez la farine tamisée, le sel, le beurre et le jaune d'œuf, mélangez bien le tout. Ajoutez peu à peu l'eau froide tout en travaillant jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Divisez la pâte en 03 partie égales, ajoutez à la première l'ail séché ou l'oignon séché, à la deuxième, le piment rouge, à la troisième le basilic ou le thym en poudre.



2 Laissez reposer une heure au réfrigérateur, puis tapissez avec des petits moules de tartelettes. Piquez les fonds avec une fourchette, faites cuir a blanc dans un four préchauffé « th 4 ». Démoulez et laisser refroidir, garnissez à volonté quelques instants avant la présentation.



Ingrédients garniture

03 tranches de salami
Une petite boite de thon à l'huile
Un peu d'olives noires et vertes
Un peu de câpre
Piment vert et rouge grillés
Un oeuf dur
100g de fromage gouda
Un peu de couli de tomates
“ voir page 63”
Sel, poivre

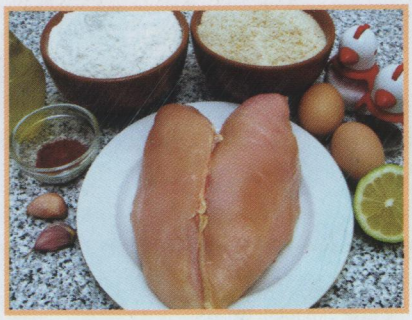
Cette pâte sert aussi à la préparation des petits biscuits secs.

Observation:
Vous pouvez préparer les fonds de tartelettes quelques jours au paravent, il suffit de bien les conserver dans une boite hermétique au réfrigérateur.

POULET PANÉ

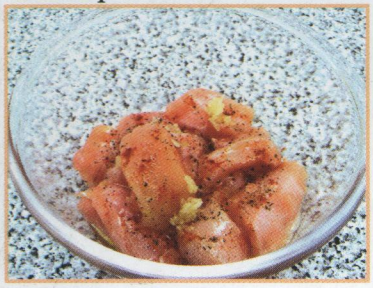
Ingrédients:

1 blanc de poulet ou 500g escalopes de dinde
2 oeufs
Sel, poivre
Une belle gousse d'ail
Piment rouge doux ou fort
1 petit bol de farine
1 bol de chapelure
Huile pour la friture

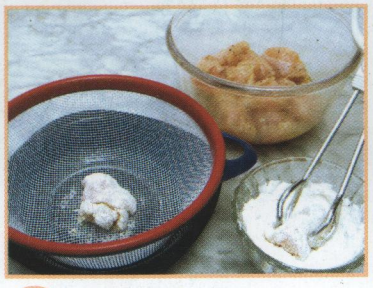


Pour la sauce tartare:

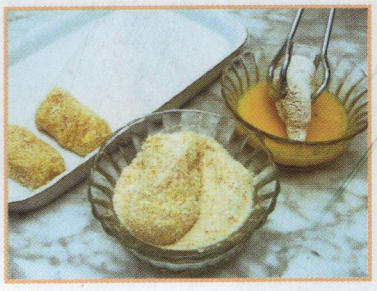
2 jaune d'oeufs
1/4 de litre d'huile
1c à café de moutarde
Sel, poivre
Quelques cornichons
1c à soupe de câpre
Vinaigre
Un peu de persil



1 lavez soigneusement la viande puis la coupez en tranches fines ou en morceaux. Mettez-les dans une terrine, ajoutez l'ail écrasé, une cuillère d'huile, sel et poivre, le piment rouge, mélangez bien le tout, couvrez d'un film alimentaire et gardez au réfrigérateur pendant ¼ heure environ.



2 roulez les morceaux de viande dans la farine au fur et à mesure dans une passoire afin d'éliminer l'excés de farine.



3 trempez-les dans les oeufs légèrement battus et salés et enfin dans la chapelure.

4 faites frire dans une grande friture chaude et sur un feu moyen jusqu'a ce qu'ils aient une belle couleur dorée. Laissez égoutter sur du papier absorbant.

Suggestion:

Pour la sauce tartare, préparez une mayonnaise épaisse, ajoutez-lui la moutarde, lorsqu'elle est terminée l'additionnez avec les cornichons et le câpre hachés et le persil. Vous pouvez lui ajoutez un petit

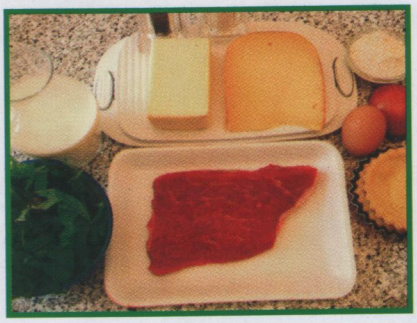
Observation :

N'ajoutez le reste des ingrédients à la mayonnaise qu'au moment de servir.

TARTELETTES SOUFLÉES

fond de tarte en pâte brisée
Selon la recette page 57 formule 1

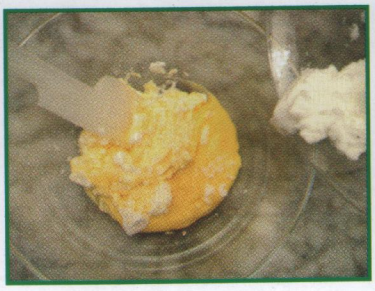
Pour la garniture:
250g de viande "beaftek"
01 botte d'épinard ou de blette
01 oignon
25g de beurre
Sel, poivre noir



Pour le soufflé au fromage :

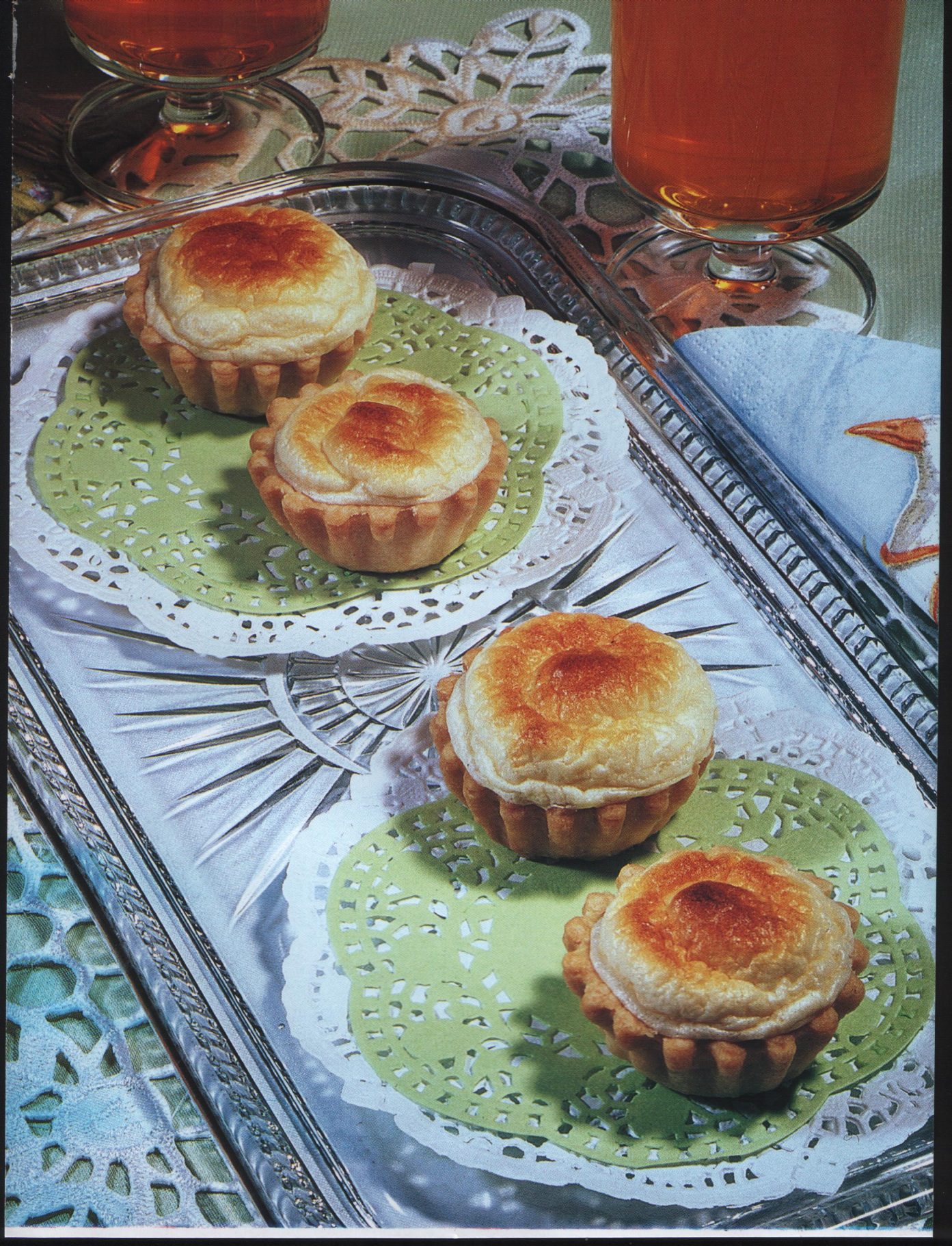
25g de beurre
25g de farine
300cl de lait
100g de cheddar râpé
01oeuf

1 Préparez des fonds de tartelettes selon page 57, faite cuire a blanc « sans garniture ». coupez la viande en tous petits morceaux, hachez finement l'oignon, faites revenir le tout dans le beurre jusqu'à l'évaporation totale de l'eau. Ajoutez les épinards bien lavés et coupés finement. Laissez mijoter encore quelques instants puis réserver.



2 Pour la préparation du soufflé, faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine, faites cuire 3minutes en remuant constamment. Versez dessus peu à peu le lait chaud en remuant, faites épaissir. Retirez la casserole du feu, ajoutez le fromage râpé et le jaune d'œuf, rectifiez le sel et poivrez. Mélangez bien la sauce jusqu'à ce qu'elle devienne lisse. Battez le blanc d'œuf en neige bien ferme, ajoutez-le délicatement à la sauce.

3 Répartissez la garniture sur les fonds de tartelettes, versez le soufflée dans une poche à douille, garnissez les tartelettes. Remettez sous le gril du four « feu moyen » jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.



PETITS SANDWICHS

01 pain de mie selon la recette page 56

Préparez un pain de mie la veille. Coupez en tranches de 01 cm d'épaisseur, coupez dans ces tranches des morceaux à l'aide d'emportes pièces de votre choix.

1-Mayonnaise colorée avec la betterave bouillée.
2- Une fine couche de beurre au milieu et à la surface du sandwich garni de lamelles de radis.
3- Fromage crémeux parfumé à l'ail.

Idées pour d'autres garnitures:

1-Travaillez une boite de crabe bien égouttés avec un peu de mayonnaise et un jaune d'œuf en lui ajoutant quelques gouttes de jus citron et un peu de poivre.
2-Travaillez du fromage blanc avec une gousse d'ail bien écrasée et des herbes aromatique de votre choix et du persil.
3-Colorez le fromage blanc avec du ketchup ou d la harissa.
4- Garnir les sandwichs avec une omelette.

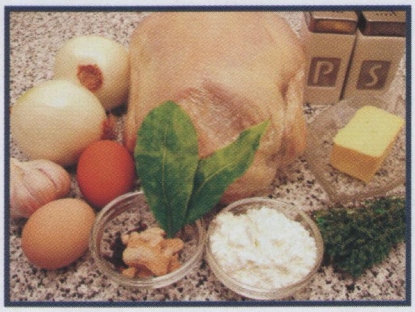
Pour préparer une omelette:

06 œufs
01 oignon vert finement coupé, sel, poivre noir
01 c à soupe d'huile

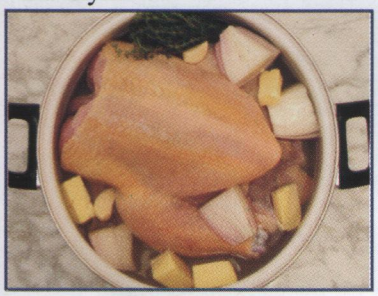
Battez les œufs, ajoutez l'oignon finement coupé, salez, poivrez. Divisez les œufs en trois, laissez une partie nature, ajoutez une cuillère à soupe de persil à la deuxième et une tomate bien mure épluchée et écrasée à la troisième. Faites cuir indépendamment chaque une d'elle, vous obtiendrez Des omelettes de différents gouts et de différentes couleurs. Découpez-les avec l'emporte pièces de votre choix.
Décorez d'olives noires et de câpres.

PÂTÉ DE POULET

1 poulet
2 gros oignions
6 belle gousses d'ail
100g de beurre
3 à 4 clous de girofle
2 morceaux de gingembre
3c à soupe bien pleines de farine
02 oeufs
Sel, poivre noir
Du thym

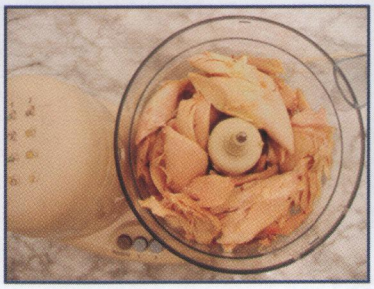


02 Feuilles de laurier



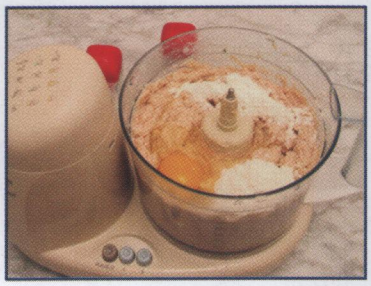
1 Lavez et nettoyez soigneusement le poulet, le disposez dans une grande marmite avec les oignions coupés en 4, le 3/4 du beurre, 04 gousses d'ail, le thym, le laurier, gingembre, les clous de girofle, une cuillère à soupe de sel et un peu de poivre noir. Mouillez d'un litre d'eau, laissez cuire en vérifiant l'eau de temps à autres, une fois le poulet cuit réduisez la sauce au maximum car elle doit être gélatineuse.

4 Mettez le paté dans un moule à cake généreusement beurré. Avec le dos d'une cuillère lissez la surface du pâté. Disposez le dans un plat plus grand rempli à moitié d'eau.

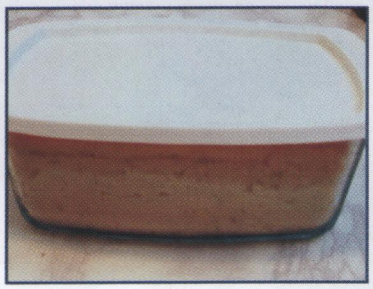


2 Supprimez la peau ainsi que les os du poulet, mettez le tout dans un mixeur. Retirez le thym,le laurier, les morceaux de gingembre ainsi que les clous de girofle puis ajoutez la sauce au poulet haché. Mixez jusqu'a obtention d'un mélange lisse et homogène.

5 Couvrez le moule du pâté d'une feuille de papier aluminium puis l'enfournez dans un four chaud pendant 20mns environ. Laissez cuire jusqu'à ce qu'il sèche et forme une sorte de croûte.
Retirez le papier et laissez sécher quelques instant au four.



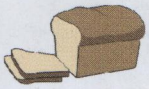
3 Incorporez la farine, le reste des gousses d'ail écrasées et les oeufs entiers, poivrez et rectifiez le sel. Laissez mixer encore un bon moment.



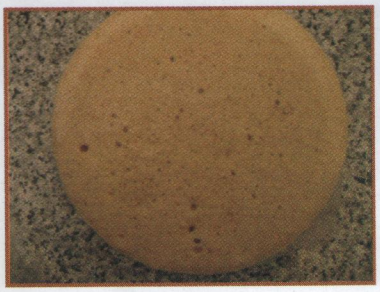
6 Laissez refroidir, couvrir et gardez au réfrigérateur

Observation:
Je vous conseille d'utiliser un moule avec couvert car il conserve parfaitement le paté et empêche l'odeur de se

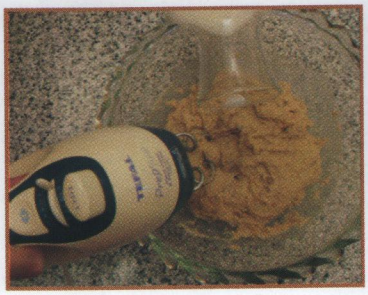
PAIN DE MIE



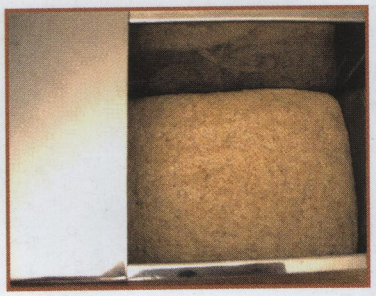
500g de farine
30g de levure de boulanger
02 cuillères à café de sel
"pas trop pleine"
01 cuillère à soupe de sucre
40cl de lait
Un peu d'eau



1 pour préparer le levain, mettez dans la terrine le quart de la farine tamisée, Ajoutez la levure. Versez peu à peu de l'eau tiède tout en travaillant jusqu'à obtention d'une pâte homogène et légèrement molle. Couvrez et laissez-la doubler de volume.



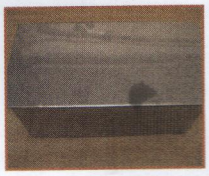
2 Ajoutez le reste de la farine, le sel et le sucre. Versez peu à peu le lait tout en travaillant jusqu'à ce que la pâte devienne souple. Couvrez et laissez lever dans un endroit tiède. Dés que la pâte double de volume, écrasez-la avec le poing jusqu'à ce qu'elle retrouve son volume initial.



3 Roulez en boulle allongée puis disposez-la dans le moule spécial légèrement graissé et fariné. Mettez le couver du moule et laissez encore lever. Dés que la pâte arrive au 3/4 du moule, faites cuire dans un four "th7

Observations:

●Le couvert sert à tasser la pâte pour qu'elle prenne juste la forme du moule.Démoulez aussi tôt le pain sur une grille, laissez refroidir puis enveloppez d'un fil
alimentaire et ne l'utiliser que 24h après.

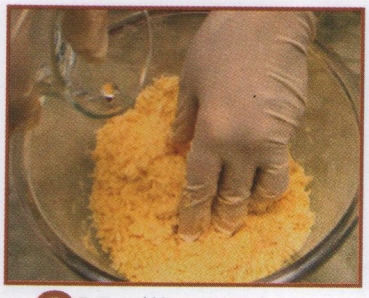


●Je vous conseille de couper le pain à l'aide d'un coteau électrique afin d'obtenir des tranches fines et régulières.

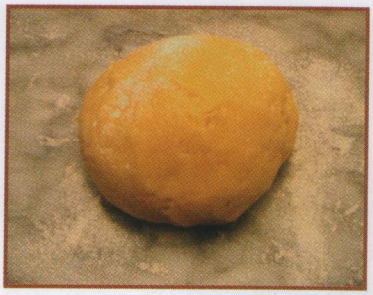
PÂTE BRISÉES

300g de farine
180g de beurre
1cà café de sel fin
De l'eau froide

1 Dans une terrine tamisez la farine avec le sel, ajoutez le beurre coupé en morceaux, le travaillez avec la farine du bout des doigts.



2 Mouillez peu à peu d'eau froide tout en mélangeant jusqu'à obtention d'une pâte assez ferme.



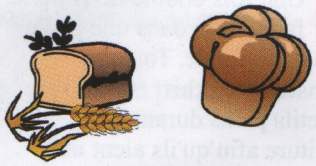
3 Rassemblez la pâte en boule, l'enveloppez de papier film et gardez au réfrigérateur au moins 01 heure.

Pâte brisée (2emeformule):

Ingrédients :

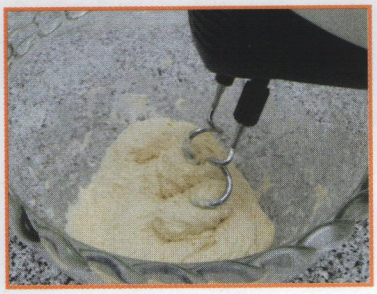
250gr de farine
150gr de beurre
1 jaune d'œuf
1 petite cuillérée à café de sel fin
De l'eau froide

Procédez de la même façon que la premier formule

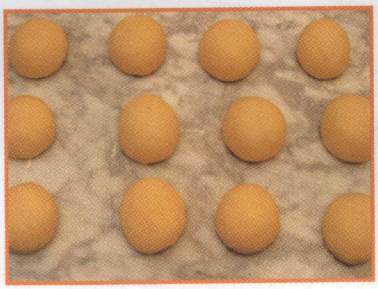


PÂTE Á FRICASSÉS

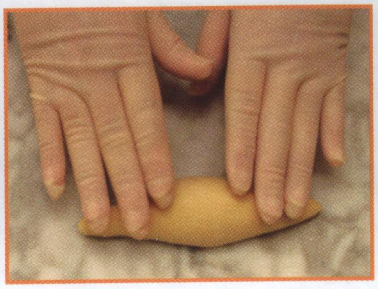
500g de farine
02dl d'huile
01 œuf
02 c à café de levure instantanée
02 c à café rasée de sel fin
De l'eau tiède
De l'huile pour la friture



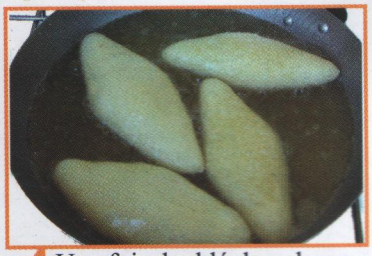
1 Versez la farine tamisée, la levure et le sel, faites un creux au milieu, mettez l'huile et l'œuf entier. Mélangez bien le tout, mouillez peu à peu d'eau tiède tout en travaillant jusqu'à l'obtention d'une pâte souple, laissez reposer quelques instants.



2 Divisez la pâte en 12 Boules d'égale grosseur.



3 Allongez-les de cette manière en formant des petits pains, couvrez et laissez reposer.

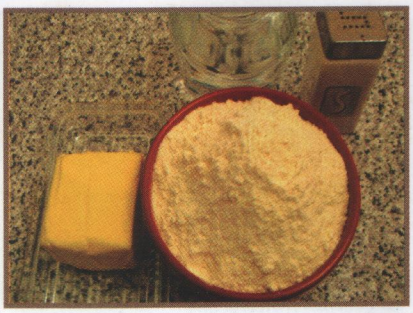


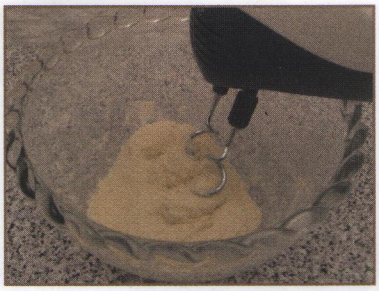
4 Une fois doublé de volume, faites frire dans une poêle assez profonde. Tournez constamment les petits pains durant la Friture afin qu'ils aient une belle couleur dorée.

5 Retirez les petits pains et égouttez-les sur du papier absorbant.

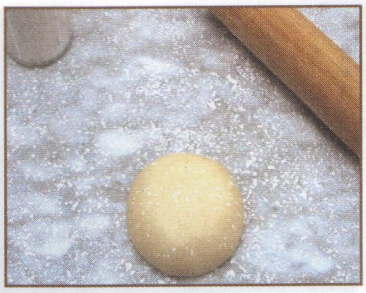
PÂTE Á BRIK

01kg de farine
100g de beurre
02 cuillères à café de sel fin
04 oeufs





1 Disposez la farine tamisée avec le sel dans une terrine, ajoutez le beurre fondu "froid", mélangez bien le tout. Versez peu à peu de l'eau tout en travaillant jusqu'à obtention d'une pate bien homogène.



2 Pétrissz la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Divisez-la en 03 boules d'egal grosseur, couvrez et laissez reposer 15mn environ.

3 Soupoudrez le plan de travail de la pate de maïzena puis étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Tournez de temps à autre la pate afin qu'elle s'etalle plus facilement. L'épaisseur ne doit pas dépasser les 02mm.

PÂTE Á PIZZA

Ingrédients:

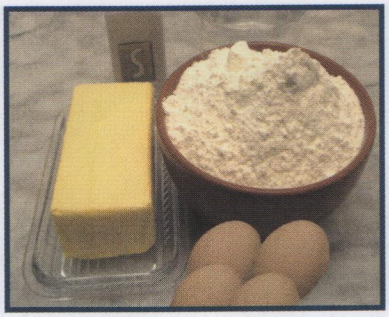
500g de farine
100g de beurre ou d margarine
01 œuf
02 c à café rasée de sel fin
02 c à café de levure instantanée
De l'eau tiède

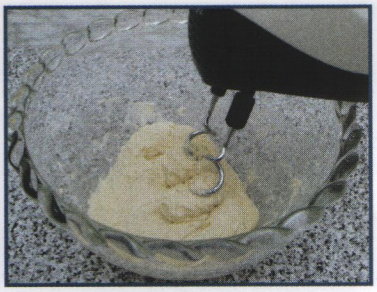
1-Disposez dans une terrine la farine tamisée, le sel, la levure, l'œuf entier et le beurre fondu mais froid. Mouillez peu à peu d'eau tiède tout en travaillant jusqu'à obtention d'une pâte souple

2-Divisez la pâte en boule, en cas de la préparation de la pizza turque ou de pizza

PÂTE BRIKA MELHA

01kg de farine
100g de beurre
02 cuillères à café de sel fin
04 oeufs





1 Tamisez la farine avec le sel dans une terrine, faites un creux au milieu, mettez le beurre fondu et les oeufs légèrement battus puis mélangez bien le tout. Versez peu à peu de l'eau tout en pétrissant jusqu'à obtention d'une pâte souple.

2 Divisez-la en 12 boules d'egale grosseur. Couvrez d'un film alimentaire afin que la pâte ne sèche pas et laissez reposer 01h au moins.

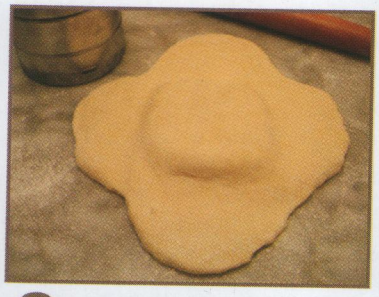
Observations:

- Saupoudrez généreusement le plan de travail de maïzena avant d'étaler la pâte
- Pour la préparation de la Brika Melha, procédez comme pour la Baklawa en utilisant 6 feuilles en bas et 06 en haut.

PÂTE FEUILLETÉE

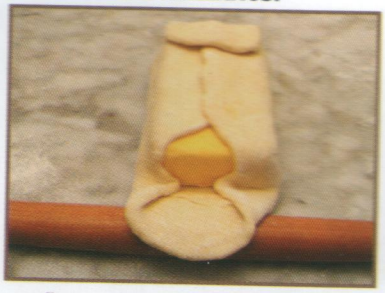
300g de farine
250g de beurre
1c à café de sel fin
Un peu d'eau froide

1 Dans une terrine versez la farine tamisée avec le sel. versez peu à peu l'eau froide tout en mélangeant. Rassemblez la pâte en boule sans trop la travailler. Couvrez et laissez reposer au moins 20minutes.



2 Etalez la pâte en un carré en prenant soin de laisser la partie centrale plus épaisse que les autres.

3 posez au centre le morceau de beurre « qui doit être ni trop tendre ni trop dur.



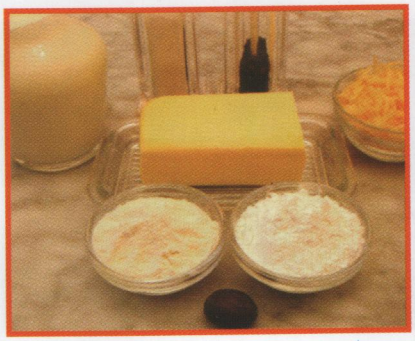
4 rammenez les extrémités sur le beurre de façon à l'enveloper entièrement.

5 Etalez prudemment la pâte afin d'éviter que le beurre ne déborde.pliez la pâte en trois, couvrez et laissez reposer 20minutes au réfrigérateur. Recommencez la même opération encore 5 fois.

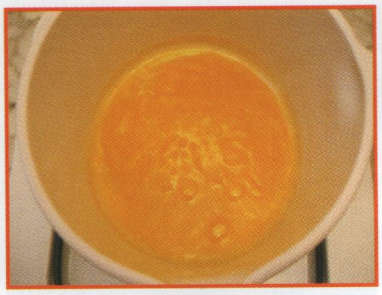
Conseils:
Farinez le plan de travail à chaque fois.
Couvrez bien de papier film à chaque fois que vous la remettez au réfrigérateur.

SAUCE BECHAMEL

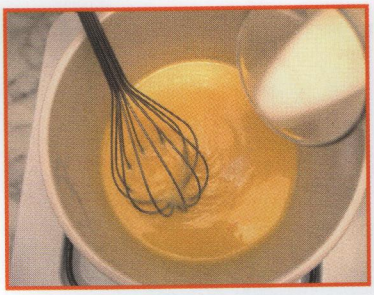
50g de beurre
01c à soupe de maïzena ou de farine
01 grand verre de lait
100g de fromage cheddar
Sel



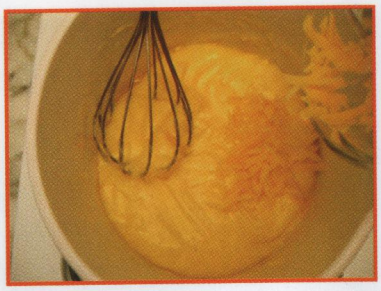
Poivre blanc
Noix de muscade



1 Faites fondre le beurre sur un feu très doux. Ajoutez la maïzena ou la farine en remuant quelques secondes. La farine ou la maïzena ne doit pas roussir.



2 Versez le lait chaud peu à peu en remuant énergiquement pour que la pâte ne forme pas des grumeaux. Une fois prête, la retirez du feu .



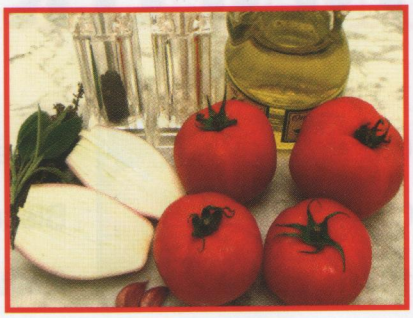
3 ajoutez le fromage râpé, rectifez le sel en continuant à remuer afin qu'elle ne forme pas une couche sèche, couvez et laissez refroidir.

Observations:

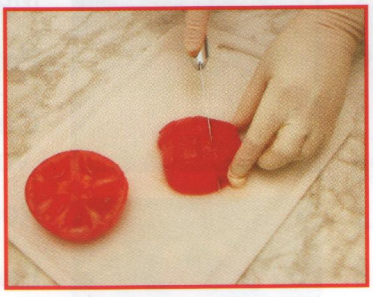
- La consistance de la béchamel dépend de la quantité de lait ajoutée.
- Pour réchauffer la béchamel il suffit de lui ajouter du lait , la mettre sur le feu et bien remuer.
- Si les grumeaux se forment malgré les précautions, utilisez un pied de mixeur pour les faire disparaître.
- Vous pouvez parfumer la béchamel en faisant bouillir un oignon dans le lait en prenant soin de le supprimer avant la préparation de la béchamel ou une pincée de noix de muscade.

COULIS DE TOMATES

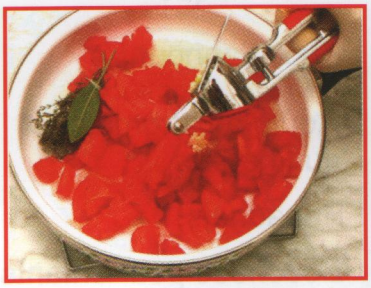
01kg de tomate
01 oignon
01dl d'huile d'olives
02 gousses d'ail
02 brindilles de thym frais
02 feuilles de laurier
Sel, poivre noir



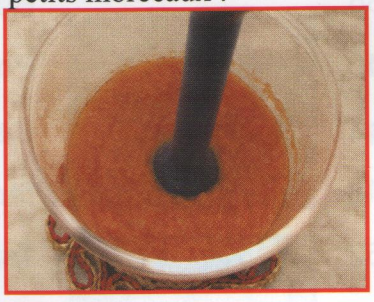
1 Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole, lavez et enlevez le pédoncule, faites une incision en forme de croix sur le dessous de chaque tomate. Plongez-les dans l'eau chaude, laissez bouillir quelques secondes. Retirez les tomates, plonger-les aussitôt dans une eau glacée.



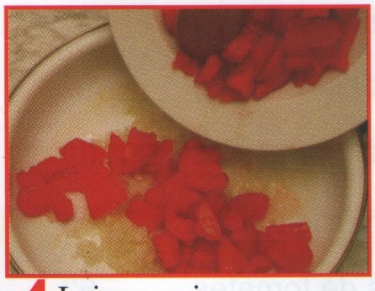
2 Epluchez et vider les tomates, coupez-les en petits morceaux .



3 Faites revenir l'oignon ciselé dans l'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.Ajoutez les tomates, les gousses d'ail écrasées et le petit bouquet garni.



5 Enlever le bouquet d'herbe et mixez le reste.

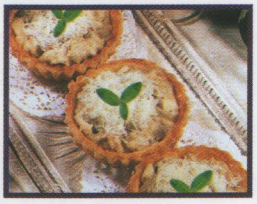


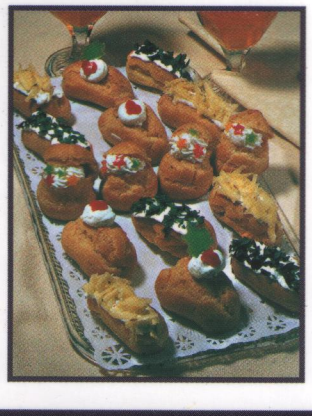
4 Laissez cuire doucement en remuant de temps en temps jusqu'à l'évaporation totale de l'eau.

Conseil :

Pour la congélation du fondu de tomates, je vous conseille de le répartir dans plusieurs petites boites, de cette manière vous décongèlerez juste ce que dont vous aviez besoin.

SOMMAIRE

Avant propos	03		Fricacés	04
Losanges aux crevettes	06		Biscuits variés	08
Brioches farcies	10		Petits cornets et petits	
Pizza turque	14		Manchons	12
Brick dannouni	16		Petites Pizzas	18
Roulé aux fromage et aux herbes	20		Carrés aux foie de volail	22
Banadhejs	24		Roulé de dinde	26
Bouchées pour enfants	28		Escargots farcis	30
Tartelettes au poulet	32		Gougéres farcies	34
Kaaks elwarka	36		Barquettes aux deux	
Brika melha (salée)	40		Poivrons	38
Salade de pain	44		Biscuits fourés	42
Poulet pané	48		Tartelettes variés	46
Petits sandwich	52		Tartelettes soufflées	50
Pain de mie	56		Pâté de poulet	54
Pâte à fricassé	58		Pâte brisée	57
Pâte à pizza	59		Pâte à brick	59
Pâte à bricka melha	60		Pâte feuilleté	61
Sauce bechamel	62		Coulis de tomates	63



C'est avec un grand plaisir
que je vous
présente ce livre et ses
savoureuses recettes
qui peuvent être servies
à toute occasion.

Mme Hafid Z.D

EL FZ Éditions